

BLAZE

Rôtissoire à gaz

La rôtissoire à gaz Blaze atteint un niveau d'efficacité énergétique exceptionnel, résultant en des économies d'opération substantielles, et une diminution des émissions de gaz carboniques. En plus, les flammes captivante et la visibilité de la cuisson du produit, peuvent générer des achats impulsifs.



Économe en énergie

Consomme jusqu'à 50% moins d'énergie que les autres rôtissoires à gaz sur le marché, tout en maintenant une qualité de cuisson exceptionnelle.

Frais d'entretien minimes

La conception avec brûleur simple, un circuit d'air secondaire ne nécessitant aucun ajustement, et un entraînement à rotation simple réduisent grandement les coûts d'entretien.

Résistant à l'eau

L'intérieur et l'extérieur du four peuvent être nettoyés par arrosage, entraînant des économies de temps et de main-d'œuvre.

Incitateur efficace d'achats spontanés

Les clients sont attirés par les flammes et la cuisson du produit visible au travers des grandes parois vitrées.

Facile à utiliser

Des contrôles simples d'utilisation, un affichage numérique de la température, et une fonction pratique du maintien de la température.

Utilisation sécuritaire

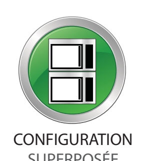
Le brûleur et l'entraînement s'arrêtent automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Porte à double paroi vitrée plus sécuritaire et système de coupure des gaz automatique.

Qualité de cuisson exceptionnelle

Une technologie brevetée produit une combinaison de chaleur radiante et par convection, assurant une cuisson uniforme et un grillage égal. Bassin d'eau intégré, récupérant la graisse et facilitant ainsi le nettoyage.



ENERGYWISE



CONFIGURATION SUPERPOSÉE



PORTES FRANÇAISES OPTION

Vous pouvez aussi cuire...

Poitrine de Dinde Désossée



Côtes



Avantages

Fumoir Optionnel



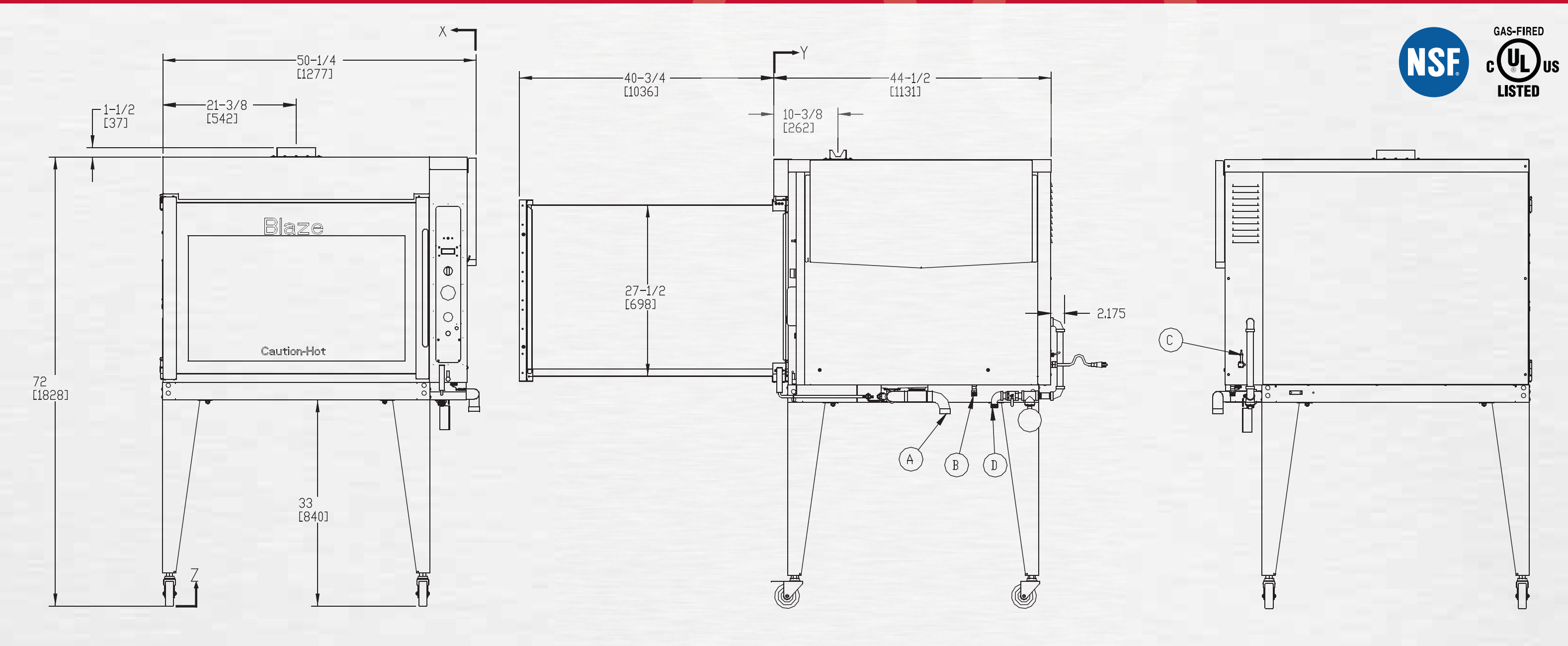
Flamme Captivante



Pour la liste complète des recettes, veuillez visitez notre site web: hardtequipment.com

1756 50e Avenue, Montréal, Québec, Canada H8T 2V5 | Tel. 514-631-7271 | Fax: 514-631-7273 | Sans frais: 1-888-848-4408 | info@hardtequipment.com | www.hardtequipment.com

BLAZE



* Montré avec roulettes optionelles et configuration avec vidange dans un seau.

réf 99-10844-4

Branchement

Article	Branchement	Position X	Position Y	Position Z
A	Branchement drain/trop-plein Ø 1.5” cuivre	3/8 po [9] mm	27½ po [698] mm	31⅛ po [792] mm
B	Branchement eau chaude 1/2 NPT Male	2¾ [69]	32 ⅛ [1150]	34 [865]
C	Electricité: 120VAC, 15 AMP.1PH NEMA 5-15 avec cordon de 6 pi (1,83 m)	4⅛ [105]	45½ [1155]	39⅛ [992]
D	Branchement gaz 3/4 NPT Male	5½ [141]	35⅜ [899]	32¼ [818]

Exigences Minimales

Dégagement minimal des matériaux combustibles:

- Droite: 12”
- Gauche: 2”
- Arrière: 4” de la cheminée
- Devant: 44”

Le plancher doit être fait de matériau non-combustible

Pression d’alimentation minimum:

- 7 po CE pour gaz naturel
- 11 po CE pour gaz propane

Ventilation d’échappement avec filtre à graisses Type 1 Class A
Le raccord du drain peut être configuré pour vidange dans un seau, drain de plancher, ou encore un séparateur de graisse

Caractéristiques techniques et options

Consommation nominale de gaz	49,000 - 76,000 BTU / hr pour gaz naturel 67,000 - 83,000 BTU / hr pour gaz propane
Capacité	Jusqu’à 40 poulets
Garantie	2 ans pièces et main-d’oeuvre
Construction	Entièrement en acier inoxydable
Accessoires compris	• 8 broches en “V” • Crépine de drain • Pattes ajustables en hauteur • Éléments de plomberie de base pour branchement • Manuel d’instructions
Options	• Boyau à raccordement rapide (eau et gaz) • Roulettes • Base posable • Base fermée en acier inoxydable • Tablette en acier inoxydable • Configuration superposée • Fumoir • Version ventilation arrière • Portes françaises

Accessoires Disponibles

#	Nom de pièce	Description	Image
2146	Broche en ‘V’ bout unidirectionnel	Broche en forme de “V” avec embout modifié pour que le produit soit inséré d’une seule façon afin qu’il soit positionné correctement lors de la cuisson.	
2735	Panier suspendu	Conçu pour des produits qui ne devraient pas être en rotation durant la cuisson. Le panier reste plat pendant que l’entraînement tourne.	
2771	Panier pour côtes	Un panier refermable idéal pour la cuisson de côtes, morceaux de volaille, et une variété de rôtis.	

Pour la liste complète des accessoires disponibles, veuillez communiquer avec Hardt.